Lekcja #07: Polędwica i szynka z dzika. Jak je kroić na kanapki i na deskę?

Rozdział 2: Wyroby z dzika na zimno i na ciepło · Kategoria: Wyroby z dzika

Ten sam kawałek wędliny potrafi smakować inaczej w grubym i cienkim plastrze. Zobacz, jak dobrać kierunek cięcia, co położyć obok polędwicy i do czego wykorzystać końcówkę szynki.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
> Polędwica wędzona z dzika (tradycyjna, w ziołach, dojrzewająca) i Szynka z dzika | Materiał wideo 9:16: Krojenie szynki i polędwicy

Jak odróżnić dwa kawałki na talerzu

Polędwica ma zwykle niewielki przekrój. Cienkie plastry łatwo rozłożyć na grzance albo podać w wachlarzu na małej desce. W wersji ziołowej każda porcja ma także przyprawioną krawędź. Spróbuj jej przed dodaniem chrzanu czy pieprzu. Być może wystarczy odrobina masła i chleb z chrupiącą skórką.

Szynka daje większy plaster na całą kromkę. Forma mięśnia i układ włókien mogą zmieniać się wzdłuż kawałka. Kiedy dojdziesz do szerszej części, możesz przekroić plaster na pół i lekko zawinąć. W kanapce taka wędlina układa się wygodniej niż płaska warstwa wystająca poza brzegi chleba.

Ustaw nóż w poprzek włókien

Oprzyj schłodzony kawałek płaską stroną o stabilną deskę. Spójrz na przekrój i poszukaj równoległych linii włókien. Prowadź ostrze w poprzek ich biegu. Użyj ostrego noża z dość długą klingą i wykonuj płynne pociągnięcie. Przy mocnym dociskaniu miękki kawałek zaczyna się zgniatać.

Odetnij plaster próbny i spróbuj. Jeśli wymaga długiego żucia, zmień kierunek lub pokrój następny cieniej. Do grzanki przyda się nieco grubszy plaster, który nie zniknie pod dodatkami. Na deskę przekąsek wygodne są kawałki na jeden kęs, które można podnieść widelczykiem bez przesuwania sąsiednich.

Jeżeli kupiony kawałek ma osłonkę, sprawdź na opakowaniu, czy należy ją zdjąć. Zrób to na części przeznaczonej do bieżącego podania. Przy okazji obejrzyj powierzchnię wędliny: otoczka z ziół łatwiej zostaje na plastrze, gdy nóż jest ostry, a dłoń nie ściska mięsa zbyt mocno.

Dobierz dodatek do jednego plasterka

Do polędwicy wypróbuj łagodne masło i plaster kwaśnego jabłka. Do szynki dobrze pasują ogórek kiszony, musztarda albo ćwikła. Najpierw przygotuj jedną kanapkę próbną. Jeśli po jej zjedzeniu pamiętasz wyłącznie ostrość chrzanu, na kolejnych porcjach wystarczy mała kropka przy brzegu.

Na większej desce postaw mokre dodatki w miseczkach. Sok z kiszonek nie spłynie wtedy pod mięso i pieczywo. Ułóż polędwicę i szynkę w dwóch osobnych miejscach, a odrobinę wspólnego dodatku połóż pośrodku. Goście mogą spróbować obu wędlin w podobnym zestawieniu i łatwo poprosić o tę, która im odpowiada.

Na ciepłą grzankę najpierw podpiecz sam chleb. Polędwicę połóż dopiero na gotowej kromce. Plaster zachowa wtedy miękkość, a ciepłe pieczywo wydobędzie zapach przypraw. Przy szynce możesz dodać na spód cienką warstwę musztardy albo twarożku.

Co zrobić, gdy zostały skrawki

Wąski koniec szynki pokrój w kostkę i dodaj do jajek pod koniec smażenia. Do sałatki ziemniaczanej sprawdzą się cienkie paseczki z polędwicy. Zanim wymieszasz całą miskę, spróbuj jednej łyżki sałatki z wędliną i dopiero wtedy dodaj musztardę lub sól. Wędzony składnik potrafi wyraźnie zmienić doprawienie.

Plastry krój w miarę potrzeby, a pozostałą wędlinę chowaj do lodówki według wskazań producenta. Przygotowując deskę na dłuższe spotkanie, dokładaj niewielkie porcje z chłodu. Dzięki temu nie musisz od razu rozkładać całego

otwartego kawałka.

Pierwsze dwa plastry ukrój w różnych grubościach. Minuta próby podpowie Ci więcej o tym konkretnym kawałku niż sztywna miara podana w milimetrach.